



## **SCHEMA PRODOTTO**

### SCIROPPO DI ZUCCHERO PARZIALMENTE INVERTITO

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Sciroppo di zucchero invertito al 67%, prodotto da zucchero saccarosio. Si presenta in una soluzione liquida cristallina quasi incolore, dal gusto dolce. E' un prodotto adatto all'alimentazione umana e rispetta le richieste dell'industria alimentare.

#### **INGREDIENTI:**

Sciroppo di zucchero invertito ( zucchero e acqua).

#### **CARATTERISTICHE**

PARAMETRO	Unità di Mis.	Standard	Val. di Rifiuto
Colore	ICUMSA	45	>45
Ceneri	ICUMSA	0.09	--
Sostanza secca (ICUMSA)	%	72 - 73	--
ph		4-7	>7
Zucchero invertito su S.S.	%	67 ± 7	--
Carboidrati	gr	Circa 72	--
Grassi	gr	0	0

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRO	Unità di Misura	Standard	Valore di Rifiuto
Carica Batterica Totale	CFU/15gr	300	--
Lieviti	CFU/15gr	<10	>10
Muffe	CFU/15gr	<10	>10

#### **ALLERGENI:**

Il prodotto non contiene gli allergeni descritti nel Regolamento 1169/2011/EC (Annex II).

#### **OGM:**

Il prodotto non è geneticamente modificato ( Reg. EC 1829/2003 e 1830/2003)



**CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO:**

Il prodotto si conserva in un luogo fresco ed asciutto a temperatura ambiente, al riparo dalla luce diretta.  
Termine massimo di conservazione: 9 mesi dalla data di produzione.

Il prodotto va tenuto chiuso sigillato durante lo stoccaggio, una volta aperto va consumato nel minor tempo possibile.

**IMBALLI:**

Il prodotto è disponibile in cisternette da Kg. 1200, taniche Kg 15 e secchiellini kg .1